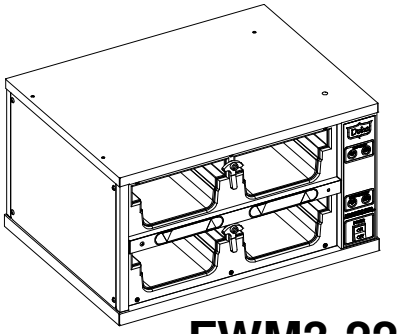
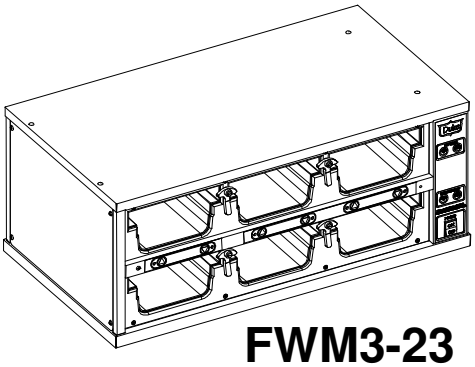
MANUAL DEL USUARIO

Unidad para Guardar el Producto

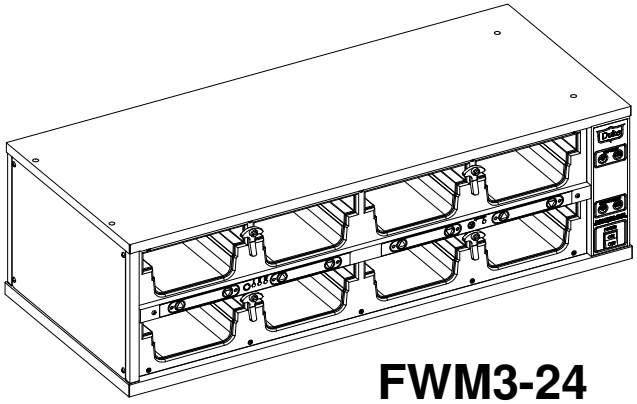
Patente 6175099, 6262394
Otras patentes de EE.UU. y extranjeras pendientes



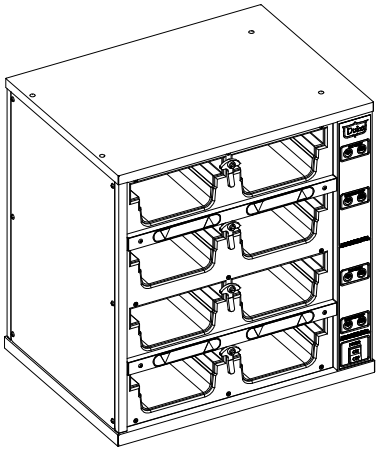
FWM3-22



FWM3-23



FWM3-24



FWM3-42

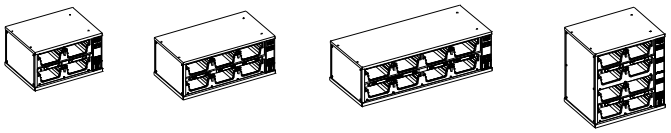
Para obtener información o asistencia técnica, llame
SIN CARGO
1(877) 734-DUKE (3853)
ó
1(314) 231-1130
Para obtener información o solicitar asistencia técnica sobre el sistema ICC Product Quality Timer, llame al:
(877) 422-8788 ó (631) 673-5100

156934K

Esta página intensionalmente blanco.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 3
HOJA DE ESPECIFICACIONES 4
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION 8
UNIDADES APILABLES 8
CONEXIONES DE COMUNICACIÓN ENTRE UNIDADES 9
MANTENIMIENTO PERIODICO, LISTA DE COMPROBACION Y GUIA DE LIMPIEZA 10
LOCALIZACION DE AVERIAS 11
INDICADORES DE AVERIAS DEL CONTROL ELECTRONICO 11
PROCEDIMIENTO DE COMPROBACION DE LA TEMPERATURA 11
PROGRAMACIÓN DEL CONTROL 12
LISTAS DE PIEZAS E ILUSTRACIONES 13
ESQUEMATICO DE CONEXIONES ELECTRICAS 15



Introducción

El Unidad para Guardar el Producto Duke fue desarrollado como respuesta a las necesidades de Burger King de contar con capacidades de conservación prolongada para poder ofrecer una calidad consistentemente alta de alimentos "recién cocinados" como parte de la cocina HIYW.

El Unidad para Guardar el Producto Duke utiliza la tecnología patentada de Duke de conservación con "disipador térmico" que provee la distribución uniforme del calor a las bandejas de alimentos tanto por la parte inferior como los lados de la unidad. Esto permite conservar los alimentos precocidos por períodos prolongados sin que ocurra un desmejoramiento notable de la calidad, reduciendo así el desecho/desperdicio de alimentos.

Los compartimentos independientes, sellados e individualmente formados del Unidad para Guardar el Producto Duke, elimina la transferencia de olor y sabor de las comidas. Debido a que estos compartimentos son sellados y tienen la forma de las bandejas, no es necesario desarmarlos para la limpieza o cuando se cambia de productos.

El exclusivo diseño del Unidad para Guardar el Producto Duke permite el funcionamiento regulado a una sola temperatura para todos los grupos de productos existentes. Esta temperatura aprobada de 87,7°C (190°F) es preajustada en la fábrica. Esto reduce la probabilidad de que existan inconsistencias en las características de funcionamiento entre los restaurantes Burger King.

Además, al control se le ha incorporado una segunda temperatura prefijada para aceptar modificaciones en el futuro. Todas las temperaturas prefijadas están actualmente ajustadas a 87,7°C (190°F).

***NOTA:ARMARIO TERMICO PARA CONSERVACION DE PRODUCTOS…conocido también como MODULO CALENTADOR DE COMIDAS**

El Gabinete Duke de Almacenamiento de Productos también se diseñó para recalentar productos alimenticios. Se requiere un valor de ajuste mínimo de 200° F del termostato para recalentamiento. Véase las instrucciones de la página 12 para ajuste del termostato.

NOTA: Sólo personas de servicio calificadas deben modificar los valores preajustados de temperatura de control.

Nombre del proveedor: **Duke Manufacturing Co.**
Dirección: 2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102

No. de modelo:

FWM3-22-120	FWM3-24-120
FWM3-22-208	FWM3-24-208
FWM3-22-230	FWM3-24-230
FWM3-22-240	FWM3-24-240
FWM3-23-120	FWM3-42-120
FWM3-23-208	FWM3-42-208
FWM3-23-230	FWM3-42-230
FWM3-23-240	FWM3-42-240

No. de serie: _____
Fecha de entrega:
Fecha de instalación:
Teléfono sin cargo: (800) 735-DUKE (3853)
Fax: (314) 231-5074
No. referencia servicio:
Nombre de servicio local _____

Número de servicio local: _____

Requisitos de instalación

Conexión de energía eléctrica: Conector de cable IEC 60320 C20. Se conecta con cable IEC 60320 C19.

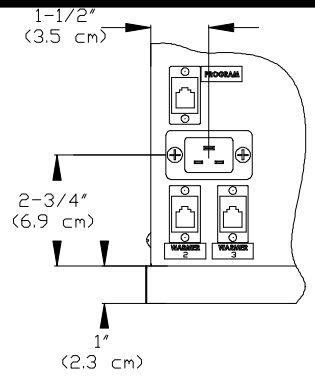
¡PRECAUCION!
Riesgo de incendio o electrochoque Usar solamente un cordón eléctrico de dimensión adecuada con extremo del cordón IEC 60320 C19 aprobado para suministro de energía eléctrica.

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

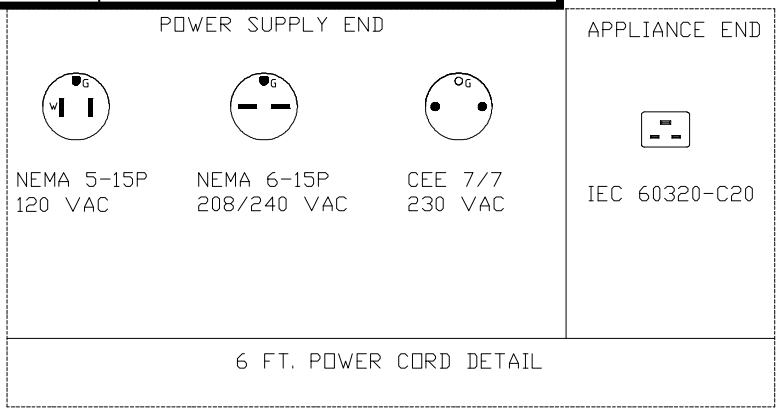
Figura 1.1, HOJA DE ESPECIFICACIONES

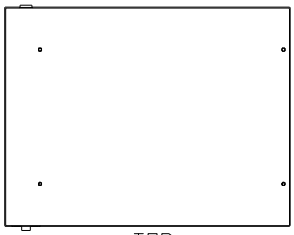
Modelo FWM3-22

Shipping Weight:	61 lbs/27.7 Kg	
Electrical:	FWM3-22-120 FWM3-22-208 FWM3-22-230 FWM3-22-240	120 V, 6.7 A, 800 W, 50/60 Hz 208 V, 5.8 A, 1200 W, 50/60 Hz 230 V, 5.2 A, 1200 W, 50/60 Hz 240 V, 5.0 A, 1200 W, 50/60 Hz

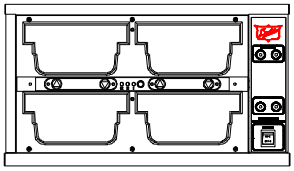


APPLIANCE INLET DETAIL

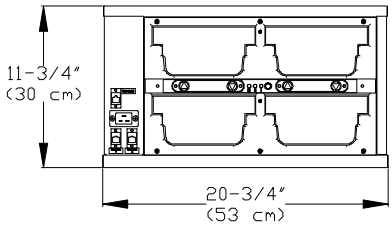




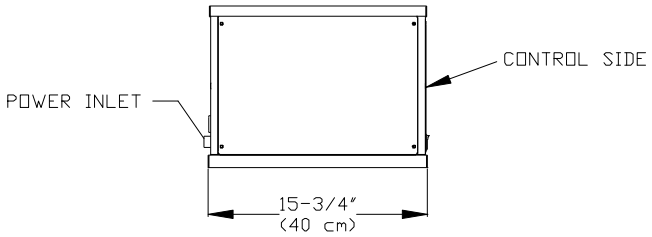
TOP



FRONT



REAR



END

LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L

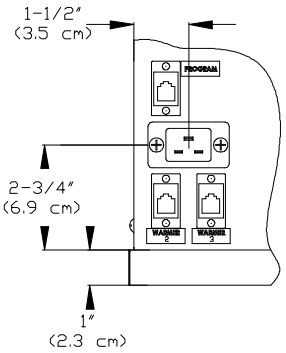
INDEXER COMMERCIAL APPARIEL DE QUISINE

ALSO CLASSIFIED BY UNDERWRITERS LABORATORIES INC. IN ACCORDANCE WITH NSF NO. 4 1999

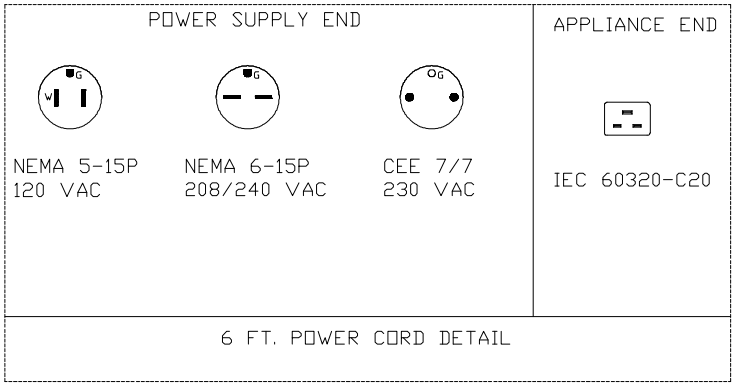
CE

Figura 1.2, HOJA DE ESPECIFICACIONES
Modelo FWM3-23

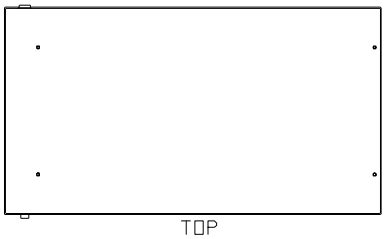
Shipping Weight:	83.5 lbs/37.9 Kg	
Electrical:	FWM3-23-120 FWM3-23-208 FWM3-23-230 FWM3-23-240	120 V, 10.0 A, 1200 W, 50/60 Hz 208 V, 8.7 A, 1800 W, 50/60 Hz 230 V, 7.8 A, 1800 W, 50/60 Hz 240 V, 7.5 A, 1800 W, 50/60 Hz



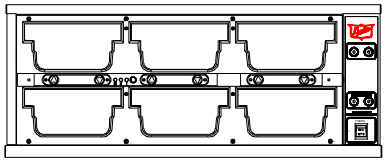
APPLIANCE INLET DETAIL



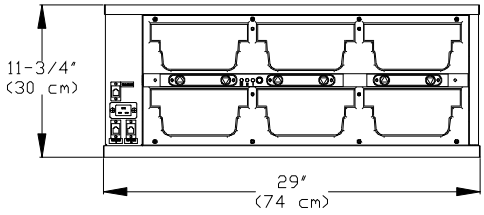
6 FT. POWER CORD DETAIL



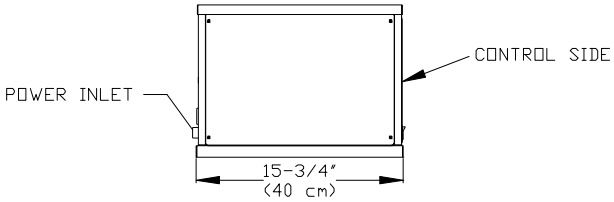
TOP



FRONT



REAR



END

LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L

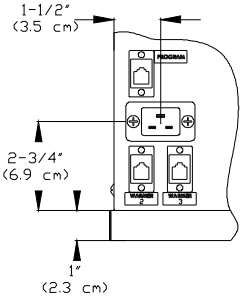
INDEXER COMMERCIAL APPARIEL DE QUISINE

ALSO CLASSIFIED BY UNDERWRITERS LABORATORIES INC. IN ACCORDANCE WITH NSF NO. 4 1999

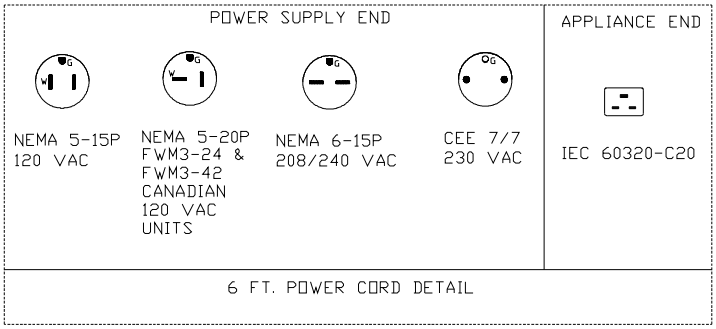
CE

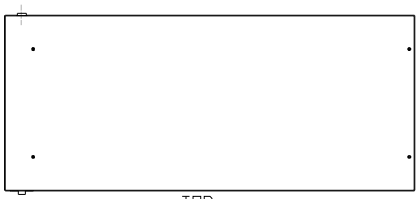
Figura 1.3, HOJA DE ESPECIFICACIONES
Modelo FWM3-24

Shipping Weight:	100 lbs/45 Kg	
Electrical:	FWM3-24-120 FWM3-24-208 FWM3-24-230 FWM3-24-240	120 V, 13.3 A, 1600 W, 50/60 Hz 208 V, 11.5 A, 2400 W, 50/60 Hz 230 V, 10.4 A, 2400 W, 50/60 Hz 240 V, 10.0 A, 2400 W, 50/60 Hz

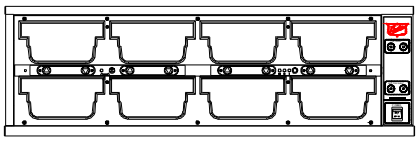


APPLIANCE INLET DETAIL

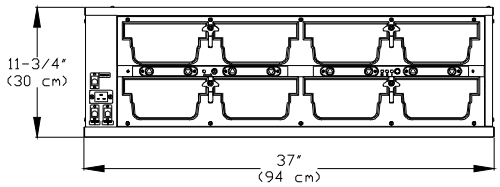




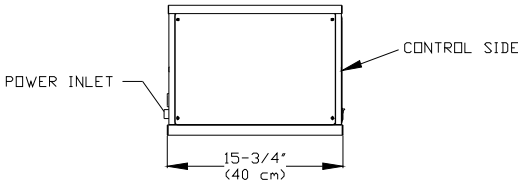
TOP



FRONT



REAR



END

LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L

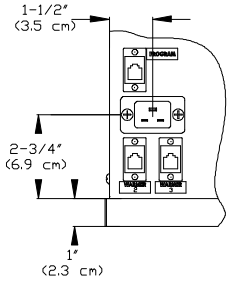
INDEXER COMMERCIAL APPARIEL DE QUISINE

ALSO CLASSIFIED BY UNDERWRITERS LABORATORIES INC. IN ACCORDANCE WITH NSF NO. 4 1999

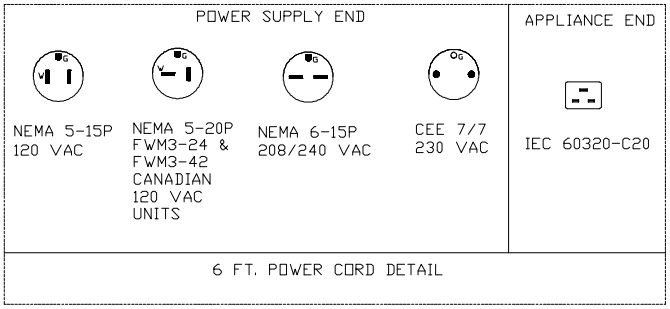
CE

Figura 1.4, HOJA DE ESPECIFICACIONES
Modelo FWM3-42

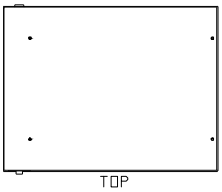
Shipping Weight:	100 lbs/45 Kg	
Electrical:	FWM3-42-120 FWM3-42-208 FWM3-42-230 FWM3-42-240	120 V, 13.3 A, 1600 W, 50/60 Hz 208 V, 11.5 A, 2400 W, 50/60 Hz 230 V, 10.4 A, 2400 W, 50/60 Hz 240 V, 10.0 A, 2400 W, 50/60 Hz



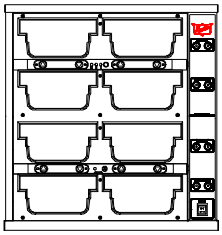
APPLIANCE INLET DETAIL



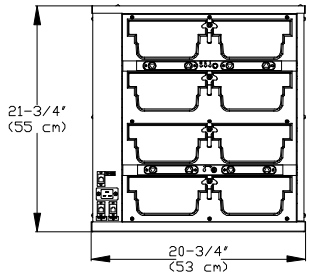
6 FT. POWER CORD DETAIL



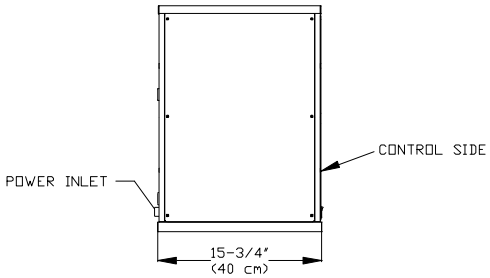
TOP



FRONT



REAR



END

LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L

INDEXER COMMERCIAL APPAREIL DE QUISINE

ALSO CLASSIFIED BY UNDERWRITERS LABORATORIES INC. IN ACCORDANCE WITH NSF NO. 4 1999

CE

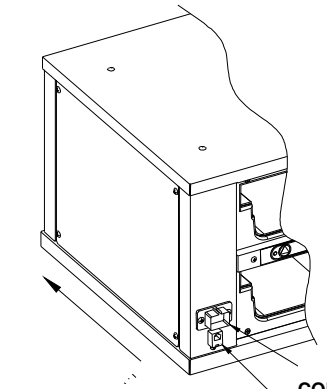
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

1. **COLOQUE Unidad para Guardar el Producto SOBRE UNA SUPERFICIE ESTABLE.**

.

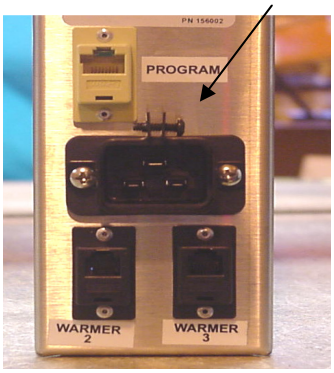
2. **Conecte el cordón de alimentación al IEC 60320 C20 utilizando un cordón aprobado**.

3. **Siga las instrucciones descritas en las secciones de MANTENIMIENTO PERIODICO, LISTA DE COMPROBACION Y GUIA DE LIMPIEZA del Manual del Operador**.



¡PRECAUCION!
Riesgo de incendio o electrochoque Sustituir por el conjunto de cable Duke 156400

Tornillo

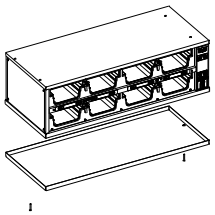


La manera correcta de conectar el cable de alimentación es aflojar el tornillo, meter bien el cable en el sujetacable y después apretar nuevamente el tornillo

UNIDADES APILABLES

El Unidad para Guardar el Producto FWM3-24 está diseñado para permitir capacidades limitadas de apilamiento. Esta sección describe cómo apilar sin peligro los calentadores de alimentos.

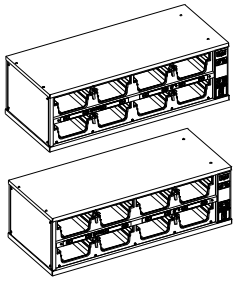
PASO 1

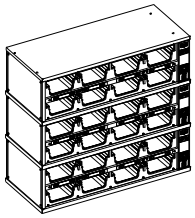


Retire la bandeja base (inferior) de todos los Unidad para Guardar el Producto, salvo la unidad inferior, que va a apilar. La bandeja está sujeta en su lugar por dos tornillos en la parte inferior del módulo calentador.

PASO 2

Coloque la unidad inferior en posición y luego ponga encima la unidad siguiente. La parte superior del Unidad para Guardar el Producto inferior queda dentro de la base de la unidad superior.





¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO, PUEDE VOLCARSE! No apile las unidades FWM3-42. No exceda de 3 Unidad para Guardar el Producto por pila. No coloque las pilas de Unidad para Guardar el Producto sobre superficies que puedan volcarse fácilmente.

Conexiones de comunicación entre unidades

A continuación se encuentran las dos conexiones a realizar en el lugar de instalación, por ejemplo, tablero especial y tablero principal.

Conexión del tablero principal en el sitio de instalación

La unidad de tablero principal MB-1, que en su interior tiene instalada la caja negra ICC, puede identificarse como el calentador con barras temporizadoras en ambos lados y las conexiones de enchufe numeradas Warmer #2 y #3 (calentador 1 y 3), como se ilustra en la figura 2.1.Esta unidad está cableada internamente y lista para funcionar.En el caso de que el restaurante tuviera dos o más unidades en el tablero principal, la segunda o tercera unidad puede identificarse como el calentador con barras temporizadoras en cada lado y una conexión de enchufe, como se muestra en la figura 2.1 Para poner esta segunda unidad en servicio, conectar el cable provisto entre la conexión de enchufe Nº 2 en el tablero MB-1 y la conexión de un solo enchufe en la unidad MB-2. Para poner el tercer calentador en servicio, conectar el cable provisto entre la conexión de un solo enchufe en la unidad MB-2. La barra de vapor ICC, si la tiene, se enchufa en la conexión de enchufe Nº3 en la unidad MB-1, como se ilustra en la figura 2.1 La conexión de programa se usa con el aparator de programación Palm Pilot provisto por

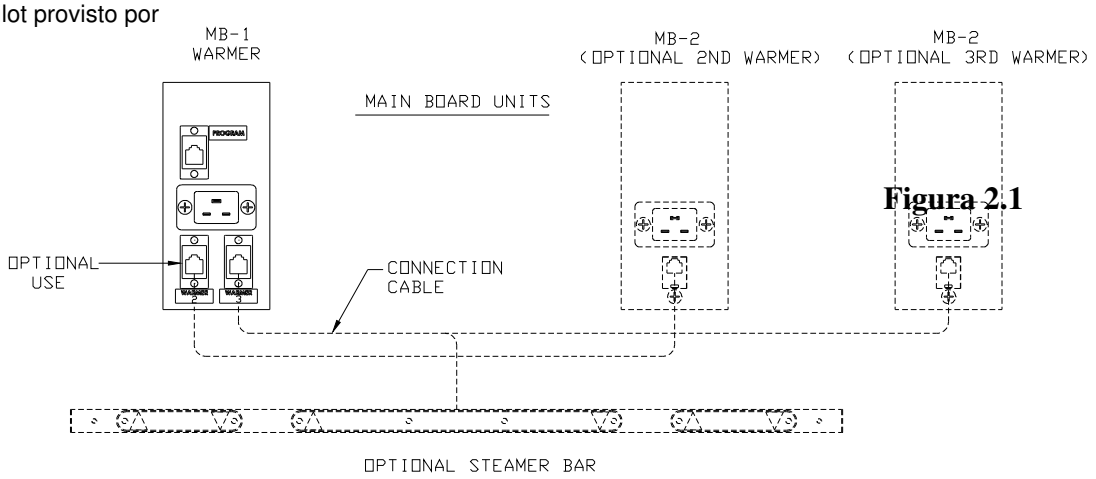


Figura 2.1

ICC.

Conexión al tablero especial en el sitio de instalación

La unidad de tablero especial SB-1 que en su interior tiene instalada la caja negra ICC, puede identificarse como el calentador con una barra temporizadora y las conexiones de enchufe numeradas Warmer #2 y #3 (calentador 1 y 3), como se ilustra en la figura 2.2. Esta unidad está cableada internamente y lista para funcionar. La unidad de tablero especial SB-2 tiene una barra temporizadora y una conexión de enchufe, como se ilustra en la figura 2.2. Para poner esta unidad en servicio, conectar el cable provisto entre la conexión de enchufe Nº 2 en el tablero SB-1 y la conexión de un solo enchufe en la unidad SB-2. El enchufe Nº 3 en la unidad SB1 se usa cuando se agreag un tercer calentado SB2. La conexión de enchufe se usa con el aparato de programación Palm Pilot provisto por ICC.

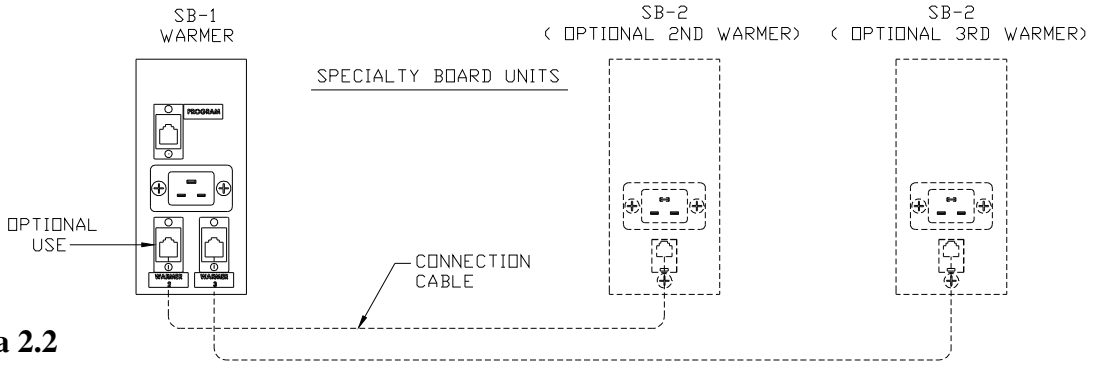
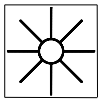


Figura 2.2

MANTENIMIENTO PERIODICO, LISTA DE COMPROBACION Y GUIA DE LIMPIEZA

DIARIAMENTE



APERTURA - LISTA DE COMPROBACION

1. Asegúrese de insertar las **cubiertas de bandejas** correspondientes en los lugares correctos para los productos fritos y asados.
2. Coloque el **interruptor de alimentación**, ubicado en el frente del Unidad para Guardar el Producto, en la posición ON (ENCENDIDO).
3. Asegúrese que las **luces de HEAT (CALOR)** superior e inferior están iluminadas.
4. Deje que el Unidad para Guardar el Producto se caliente durante por lo menos 20 minutos o hasta que las **luces HEAT** se apaguen.

INSTRUCCIONES DE MANEJO/AJUSTES

1. Si la **luz SERVICE (SERVICIO)** se ilumina mientras el Unidad para Guardar el Producto está funcionando, retire de servicio la repisa afectada hasta haber reparado el módulo.
2. Haga funcionar utilizando la barra de opciones (menú), tal como se describe en el Manual de barra de opciones del operador (Menu Scoreboard Operators Manual).

CIERRE - LISTA DE COMPROBACION

1. Apague el interruptor de alimentación.
2. Retire todas las bandejas y sus cubiertas.
3. Deje enfriar por aproximadamente 30 minutos.
4. Limpie de Unidad para Guardar el Producto como se describe en las instrucciones de limpieza diaria.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

1. Limpie el interior y el exterior del Unidad para Guardar el Producto con un trapo caliente húmedo con detergente suave.
2. Limpie las bandejas y sus cubiertas con un detergente suave y agua caliente. Asegúrese de enjuagar todo el jabón de las bandejas de plástico y sus cubiertas.

¡Precaución!

Riesgo de incendio o electrochoque. No use una manguera ni un chorro de agua a presión para el lavado. No use limpiadores cáusticos, ácidos, productos de amoníaco o limpiadores o paños abrasivos. Estos pueden dañar el acero inoxidable y las superficies de plástico.

¡Advertencia!

El fondo y los lados de las cámaras del calentador están muy calientes y se enfrían lentamente.

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

LOCALIZACION DE AVERIAS

En el Unidad para Guardar el Producto Duke no hay piezas reparables por el usuario. En el caso de ocurrir una avería, asegúrese que el módulo está enchufado y luego revise todos los conmutadores e interruptores. Si la avería persiste, póngase en contacto con el agente de servicio autorizado de Duke Manufacturing Company o llame al 1-800-734-3853.

INDICADORES DE AVERIAS DEL CONTROL ELECTRONICO

La luz indicadora Service (Servicio) se encuentra en el frente del control al lado de la luz de Heat (Calor) (vea la ilustración). Esta luz avisa al operador que existen fallas en el circuito del elemento calentador. Cuando la luz Service se ilumina, no se deberá utilizar la repisa afectada hasta que un técnico de servicio competente haya reparado la avería. Las condiciones de avería a causa de las cuales el control ilumina la luz de servicio son las siguientes:

1. **Sobretemperatura -** Una avería por sobretemperatura ocurre cuando el control detecta que la temperatura en la repisa es más alta que la temperatura preajustada especificada por la fábrica. Esto ocurre cuando se corta la energía eléctrica del elemento calentador después que la repisa llega a la temperatura preajustada, haciendo que el control encienda la luz de servicio. El termostato de límite alto impide que la temperatura sobrepase de los niveles seguros, regulándola a un máximo de 121°C (250°F).
2. Temperatura insuficiente - Una avería por temperatura insuficiente ocurre cuando el control detecta que la temperatura en la repisa es más baja que la temperatura preajustada especificada por la fábrica durante más de 30 minutos continuos. Esto ocurre cuando el circuito del elemento calentador se abre o la señal de retroalimentación del detector termométrico de resistencia (RTD) está defectuoso, haciendo que el control encienda la luz de servicio.

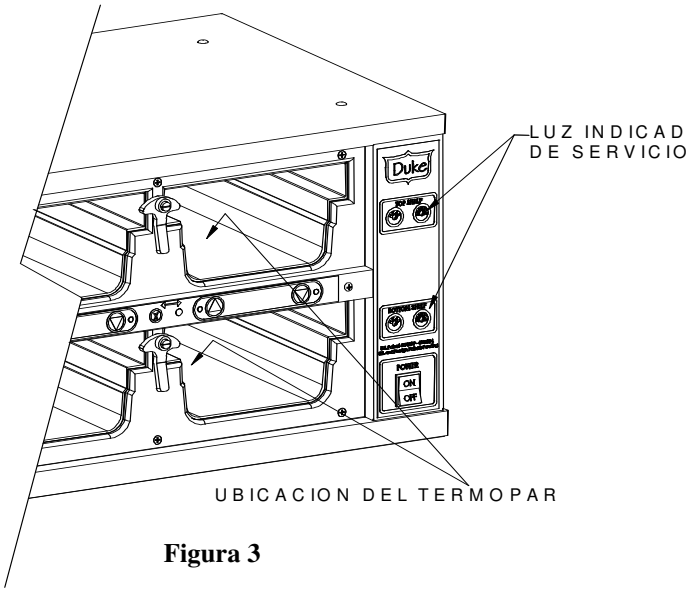


Figura 3

PROCEDIMIENTO DE COMPROBACION DE LA TEMPERATURA

1. **Para obtener una indicación exacta de la temperatura se debe tener un termómetro digital bien calibrado. Usar una probeta termopar superficial para medir las temperaturas**.
2. **No colocar recipientes en los compartimentos durante el precalentamiento y la verificación de la temperatura. Precaliente el calentador durante 30 minutos antes de tomar la temperatura. No tome la temperatura a no ser que la cámara haya estado vacía por 30 minutos. Esto permitirá que la temperatura se estabilice y evitará la obtención de indicaciones falsas**.
3. **Limpie y vacíe la cámara del calentador antes de verificar la temperatura. Evite las corrientes de aire que pudieran soplar a través de la cámara**.
4. **Coloque la sonda de temperatura superficial en el centro geométrico del fondo de la primera cámara. La primera cámara es la que se encuentra más cerca del panel de control. Asegúrese que la sonda esté haciendo buen contacto con la superficie mientras toma la temperatura**.
5. **Todos los controles de temperatura muestran una oscilación en la temperatura ya que se encienden y apagan mientras se regulan al valor prefijado. La temperatura de calibración correcta es el promedio de varias lecturas tomadas en el transcurso de 10 minutos después de haber precalentado el calentador. La temperatura promedio debe ser 87,7°C * 5* (190°F * 5*)**.

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

REVISED:
Feb. 21, 2005

Programación del control

El control electrónico de temperatura es preajustado en la fábrica para mantener la temperatura en el centro del fondo de la cámara para bandejas a 87,7°C * 5* (190°F * 5*). Esta temperatura es el resultado de muchas horas de pruebas con alimentos en el laboratorio de ensayos de Burger King. El equipo no tiene ningún ajuste de temperatura que pueda ser ejecutado por el operador. Debido a que el control electrónico utiliza un detector termométrico de resistencia (RTD), no es necesario hacer calibraciones de rutina.

¡PELIGRO!
COMPONENTES ELECTRICOS CON CORRIENTE.
EL CONTROL DEBE SER MODIFICADO POR PERSONAL TECNICO CUALIFICADO

.

Programación de la temperatura

1. Quite la cubierta del lado del control del Unidad para Guardar el Producto y encienda el módulo.
2. Ubique el botón S1 y S2 en la parte trasera del control. (vea la figura 4.1)
3. Mantenga oprimido el botón S1 hasta que algún LED en la parte trasera del control se ilumine. (aprox. 5 segundos)
4. Observe el frente del control (figura 4.2). Oprima y suelte el botón S1 en la parte trasera del control hasta que comience a destellar la combinación deseada de luces en el frente del control. (vea la tabla 1.1)

NOTA: Para cumplir con los requisitos sanitarios de NSF (EE.UU.), no ajuste la temperatura prefijada del control debajo de 87,7°F (190°F).

5. Oprima y suelte el botón S2 hasta que la suma de los valores de los LED iluminados en la parte trasera del tablero coincidan con la temperatura prefijada deseada.
6. Repita los pasos 4 y 5 para cada una de las temperaturas prefijadas y luego mantenga oprimido el botón S1 hasta que ningún LED en la parte trasera del control se ilumine y las luces en el frente del control cesen de destellar.
7. Coloque la cubierta en el lado del control del Unidad para Guardar el Producto.

	Luces destellando	
	A	**B**
Repisa sup.	**X**	
Repisa inf.		**X**

TABLA 1

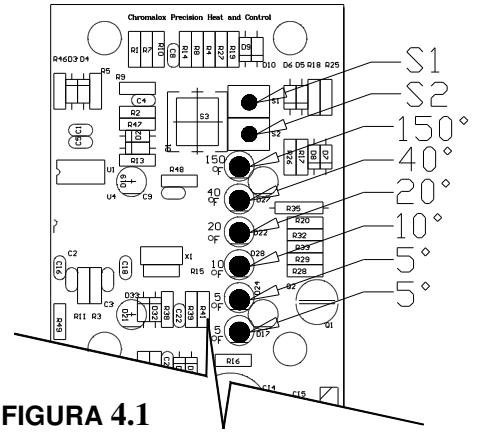


FIGURA 4.1

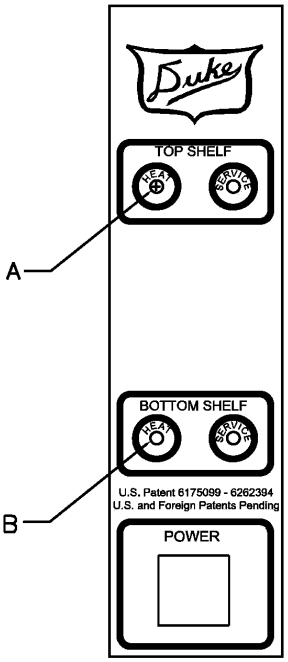


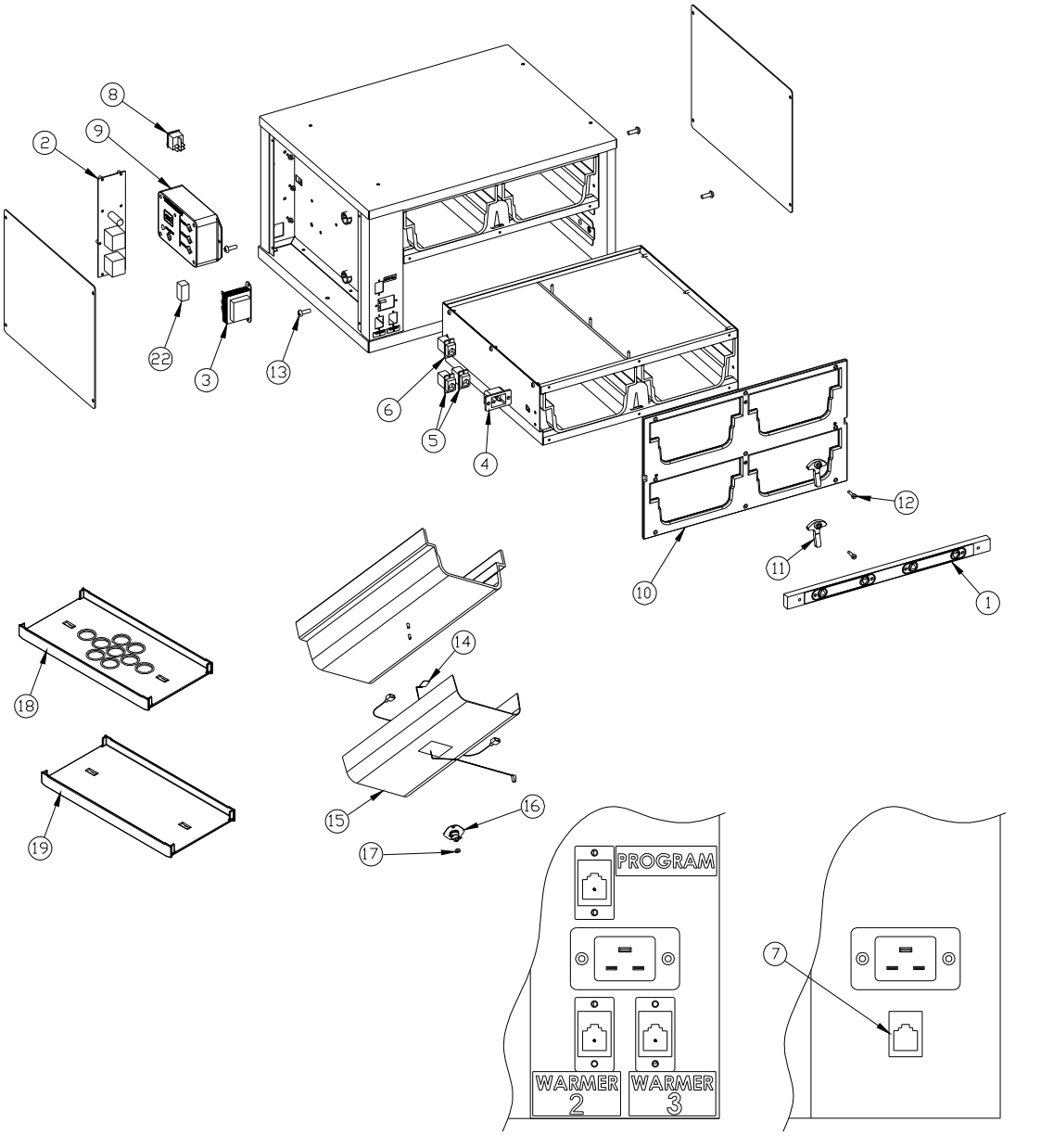
FIGURA 4.2

LISTAS DE PIEZAS E ILUSTRACIONES

			Qty Per Unit			
Locator	P/N	Description	FWM3-22	FWM3-23	FWM3-24	FWM3-42
2	600106	KIT, FWM CONTROLLER	1	1	1	2
3	155749	TRANSFORMER 208/240 VAC	1	1	1	1
	156838	TRANSFORMER 230 VAC				
	156316	TRANSFORMER 120 VAC				
4	155741	RECEPTACLE ELECTRIC	1	1	1	1
5	156616	COUPLER 6X6 RJ12 (MB1 &SB1 UNITS ONLY)	2	2	2	2
6	156617	COUPLER, 8X8 RJ45 (MB1 &SB1 UNITS ONLY)	1	1	1	1
7	156059	CONNECTOR SPECIAL T (REAR VIEW MB2 & SB2)	1	1	1	1
8	156527	SWITCH, LIGHTED, DPST, 16A	1	1	1	1
10	156485	FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-22	2			
	156558	FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-23		2		
	155849	FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-24			2	
	156548	FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-42				2
11	156285	LATCH,PAN	4	8	8	8
12	156288	SCREW SHOULDER	4	8	8	8
13	0653638	SCREW 1/4-20 X 3/4	8	8	8	16
14	155750	RTD 1K OHM THIN	2	2	2	4
15	156483	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-120 & FWM3-42-120	4			8
	156539	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-208 & FWM3-42-208	4			8
	156632	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-230CE & FWM3-42-230CE	4			8
	156540	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-240 & FWM3-42-240	4			8
	156564	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-120		6		
	156301	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-208		6		
	156611	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-230CE		6		
	156565	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-240		6		
	156566	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-120			8	
	155752	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-208			8	
	156318	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-230CE			8	
	155755	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-240			8	
16	155753	THERMOSTAT AUXILIARY	2	2	2	4
17	155680	NUT #8-32 KEPS	4	4	4	8
18	155873	LID,FOODWARMER VENTED (FRIED)(GRAY)	AR	AR	AR	AR
19	155876	LID,FOODWARMER SOLID (BROILED)(BLACK)	AR	AR	AR	AR
20	156491	CABLE, 8 FT, (FOR INTERCONNECTING UNITS)(NOT SHOWN)	AR	AR	AR	AR
21	156533	CORDSET, NEMA 5-15P, 120V (NOT SHOWN)	1	1	1	1
	156811	CORDSET, NEMA 5-20P, 120V, CANADIAN FWM3-24,-42 (NOT SHOWN)				
	156421	CORDSET, NEMA 6-15P, 208/240V (NOT SHOWN)				
	156400	CORDSET, 230V CE (NOT SHOWN)				
22	156938	TERMINAL BLOCK	1	1	1	1

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

LISTAS DE PIEZAS E ILUSTRACIONES

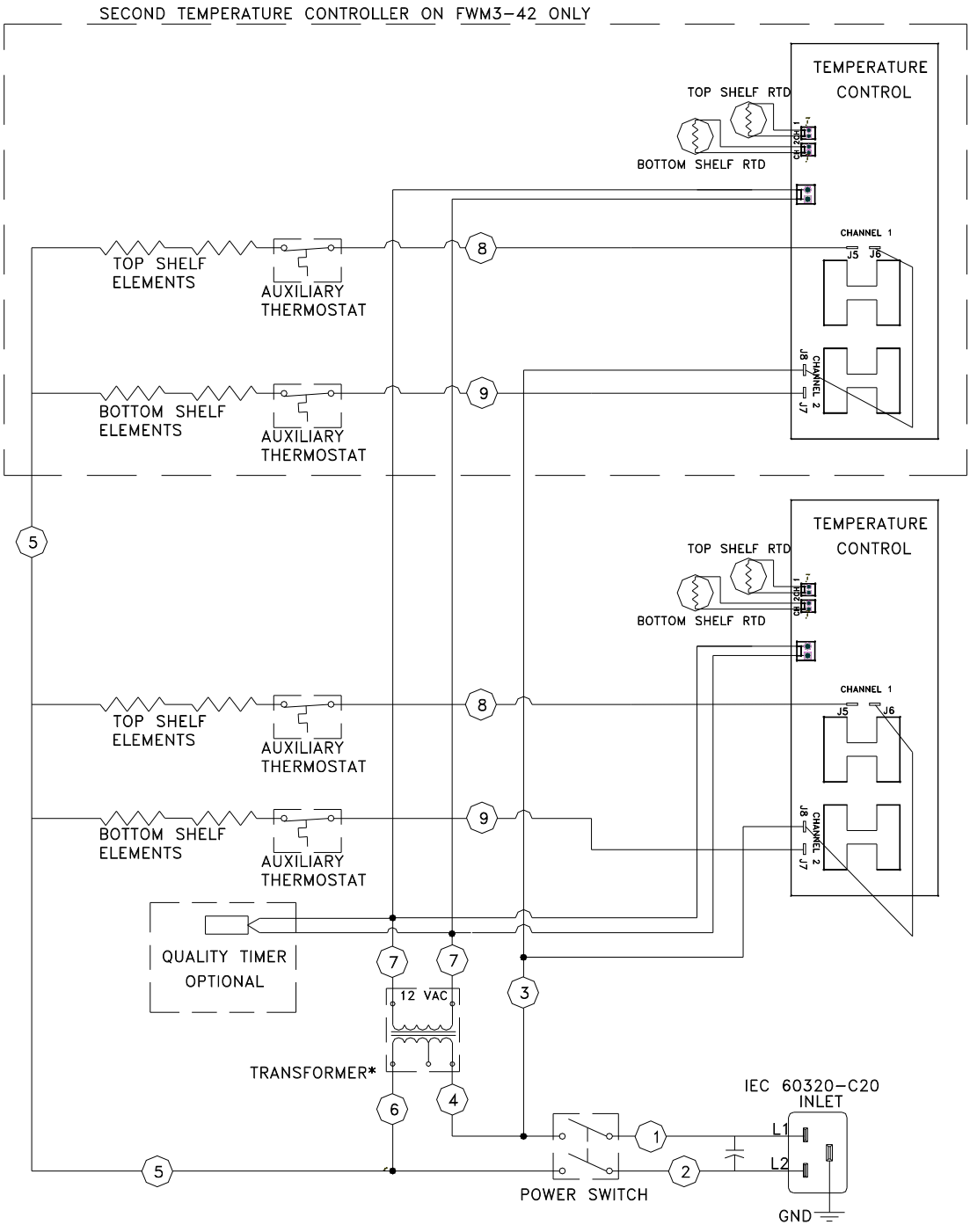


Rear View of MB1 & SB1 Rear View of MB2 & SB2

Figura 5 - Vista en detalle del Unidad para Guardar el Producto FWM

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

ESQUEMATICO DE CONEXIONES ELECTRICAS



* CONNECT WIRE #4 TO 240V TERMINAL FOR 240VAC AND 230VAC CE UNITS (SHOWN)
CONNECT WIRE #4 TO 208V TERMINAL FOR 208 VAC UNITS
120 VAC UNITS USE A 120V TRANSFORMER

Figura 6 - Diagrama esquemático del cableado interno FWM

ESQUEMATICO DE CONEXIONES ELECTRICAS

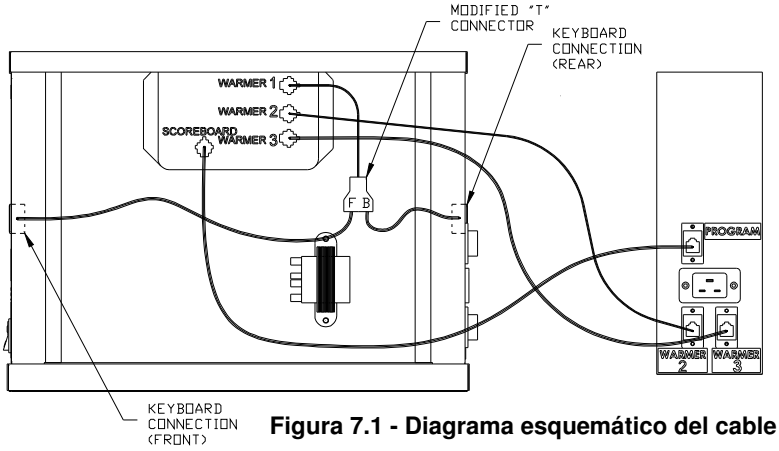


Figura 7.1 - Diagrama esquemático del cable de interconexión MB1

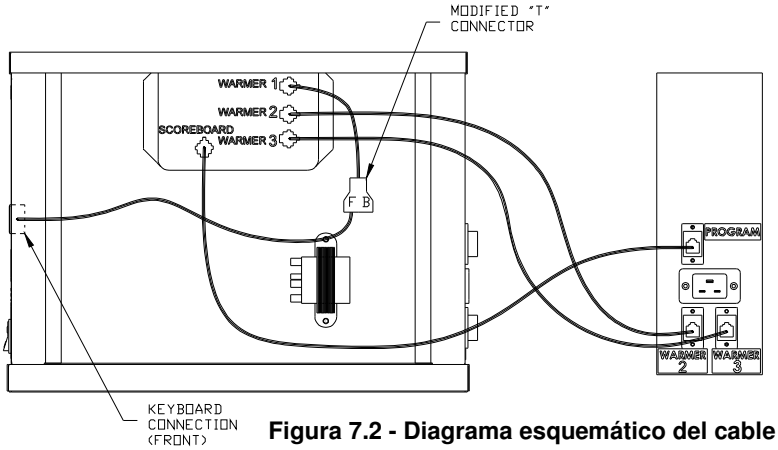


Figura 7.2 - Diagrama esquemático del cable de interconexión SB1

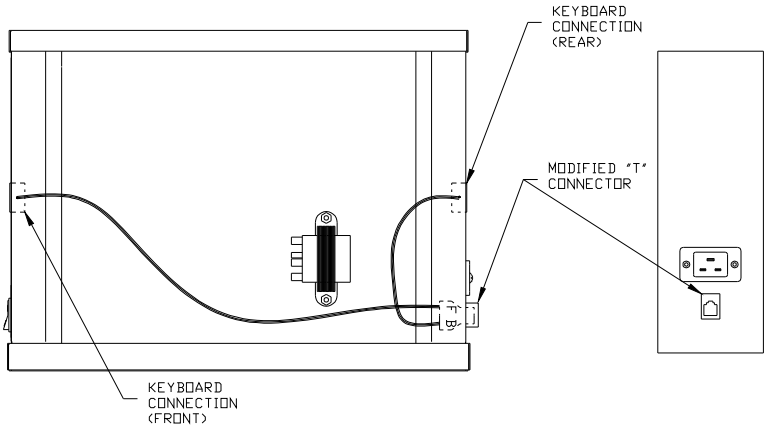


Figura 7.3 - Diagrama esquemático de los cables de interconexión MB2 y SB2

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

FWM3-42 ESQUEMATICO DE CONEXIONES ELECTRICAS

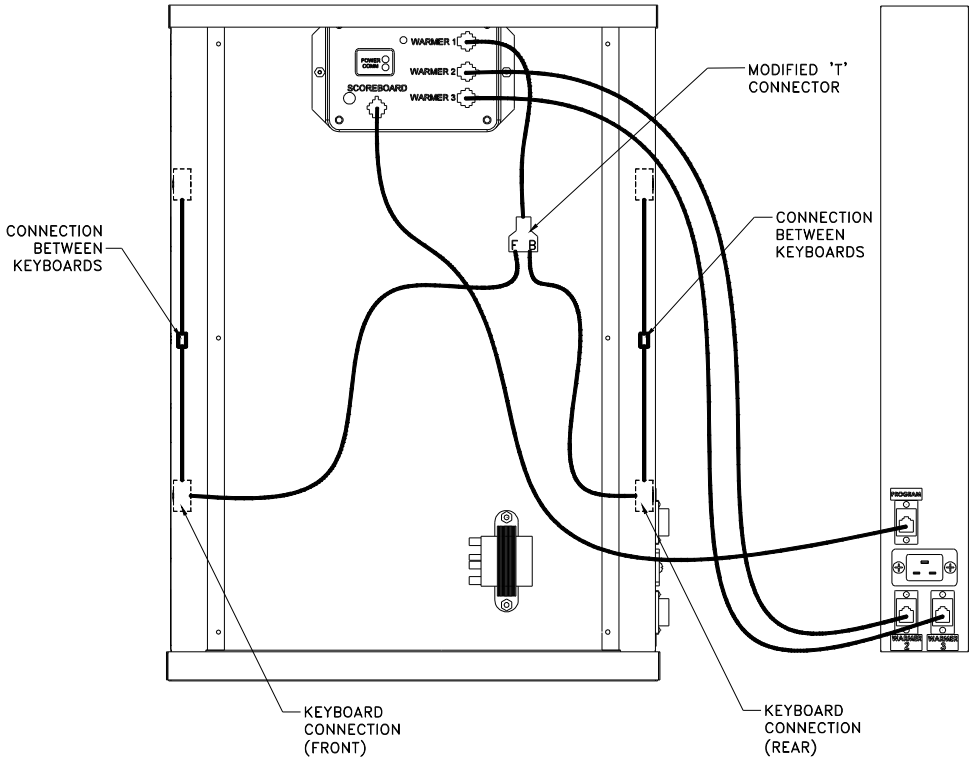


Figura 7.4 FWM 3-42 Diagrama esquemático del cable de interconexión MB1

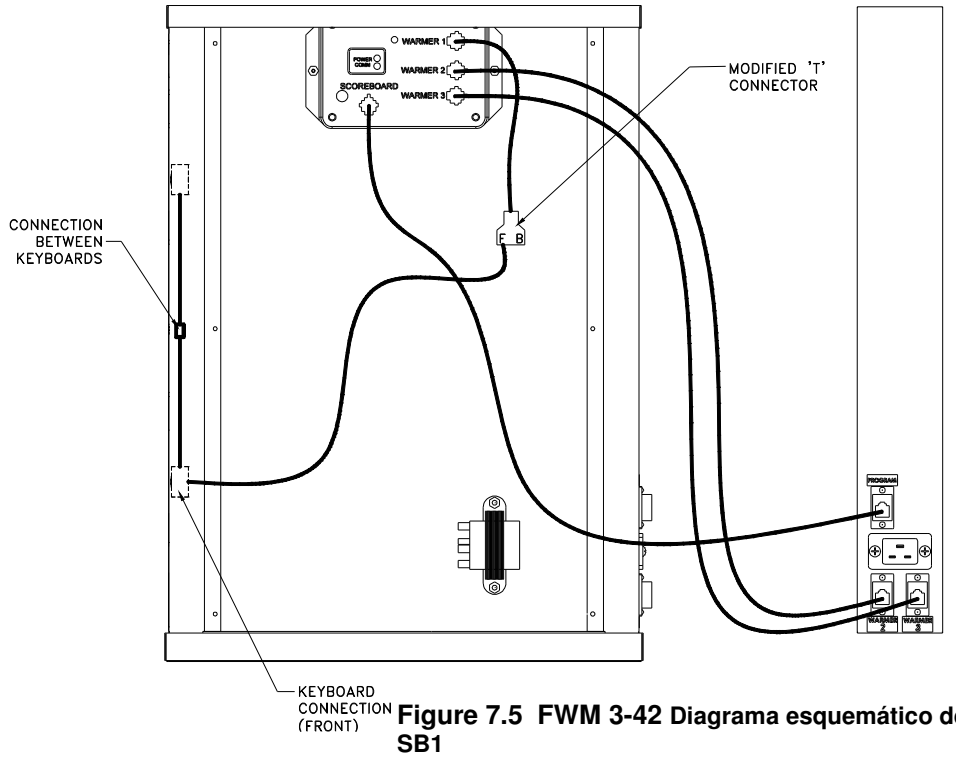


Figure 7.5 FWM 3-42 Diagrama esquemático del cable de interconexión SB1

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

FWM3-42 ESQUEMATICO DE CONEXIONES ELECTRICAS

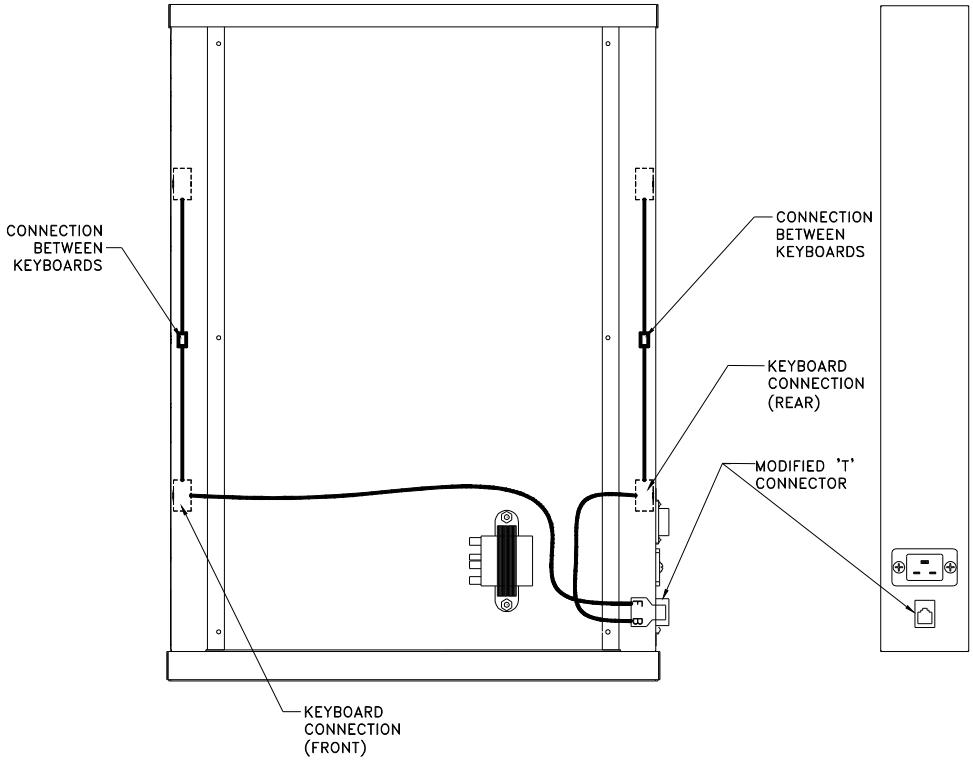


Figure 7.6 FWM 3-42 Diagrama esquemático de los cables de interconexión MB2 v SB2

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

Esta página intensionalmente blanco.